

Panna cotta

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 10'
- 15'
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La nata es un derivado lácteo con un contenido en grasa mínimo del 30%. En esta receta puede emplear nata ligera cuyo aporte de grasa es mínimo el 18%.

Modo express

1. Mezcle la gelatina con el bourbon; reserve.
2. Programe el menú A fuego lento 15 minutos a 98º y meta en la cubeta la nata, el azúcar y la vaina de vainilla cortada por la mitad a lo largo, raspando el interior. Remueva a menudo y, cuando rompa a hervir, añada la mezcla de gelatina y bourbon poco a poco y removiendo constantemente. Deje acabar el programa.
3. Pase la mezcla a través de un colador y viértala en el molde. Deje templar e introduzca en la nevera durante al menos 4 horas.
4. En el momento de servir, extienda una base de mermelada (de fresas, de frambuesas o frutos rojos) en una fuente, disponga la panna cotta encima y decore, si lo desea, con grosellas o frambuesas frescas.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.